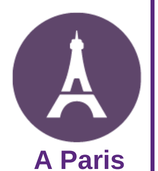



**Date :** Du 11 au 13 Janvier 2022
Du 14 au 16 Juin 2022


**A Paris**

| | |
|---|---|
| **Coût HT** | 535,00 €uros HT |
| **Cout TTC** | **642,00,00 €uros TTC** |
| **Coût heure/stagiaire :** | 25,47 €uros HT |
| **Durée** | 21 heures – 3 jours |
| **Effectif minimum :** | 8 |
| **Effectif maximum :** | 20 |




Formation éligible au **CPF**

.

# ENTRAINEMENT SPECIALISE AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

Acquérir une approche pointue et professionnelle de la dégustation des vins pour analyser et transcrire les qualités et les défauts des vins de différentes origines, notamment en vue de participer à des jurys experts

## Public concerné

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers…), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

## Pré-requis

► Aucun

## Objectifs du stage

► Reprendre la méthode d'analyse sensorielle pour identifier les descripteurs détaillés et poly sensoriels des vins.
►Trouver les liens entre les incidences œnologiques et les qualités organoleptiques.

## Lieu de l'action et organisation pratique

►**Le Chai 33** – 33 Cour Saint Emilion 75012 PARIS

## Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

## Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.
►Dans le cas particulier d'une inscription via la plateforme MonCompteFormation, le délai d'accès est limité par la Caisse des Dépôts à 11 jours ouvrés avant la formation.

## Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

## Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

## Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

## A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.




# MODULE 3
# ENTRAINEMENT SPECIALISE AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

Objectif : Affiner le repérage et l'identification des sensations.
Comprendre l'évolution des vins, repérer des défauts, définir des profils sensoriels

## PROGRAMME

### *Première journée*

Affiner la connaissance des mécanismes de l'olfaction, comprendre les arômes et leur origine.

### *Deuxième journée*

La courbe de vie du vin, évolution des caractéristiques au cours du temps.
Facteurs de risques d'altération, repérage des principaux défauts.

### *Troisième journée*

Comment mettre en place un profil organoleptique, approche de la notion de typicité, utiliser la dégustation dans un cadre professionnel.

*Evaluation de l'acquisition des compétences du module 3*

*NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation accompagnent la démarche sensorielle*

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com

universite-du-vin.com



SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94